



Fiche Produit

Château Tour La Cadie,

AOP Bordeaux Rouge, millésime 2018

L'appellation Bordeaux se situe dans le département de la Gironde. Le Château est placé sur la commune de Moullets et Villemartin, sur le coteau qui fait face à celui de l'appellation Castillon - Côtes de Bordeaux.

Le terroir :

- Climat tempéré océanique (transition saisonnière douce)
- Sol : terre argileuse ou calcaire selon les parcelles
- Sous-sol : calcaire à astéries
- Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot
- Conduite de la vigne : taille en guyot simple ou double, culture raisonnée labellisée Haute Valeur Environnementale Niveau 3 (maximum)

Vinification :

- Récolte mécanique
- Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées
- Élevage en cuves béton (6 mois minimum)

Millésime 2018 : après un début d'année compliqué, un superbe été bien ensoleillé, a permis une maturation optimale du raisin, et une récolte dans des conditions sanitaires exceptionnelles.

Dégustation et accord mets/vins : paré d'une robe grenat, ce vin offre un nez de cerise mûre, rehaussé d'une note florale et d'une pointe de vanille. La bouche se montre ronde, avec de la sucrosité et des tanins souples, d'une bonne longueur aromatique avec fruit rouge mûr et une discrète note vanillée. Il accompagnera parfaitement un rôti de veau.

Conseils de service :

- A boire entre 16°C et 17°C
- Potentiel de garde de 5 ans après récolte